

Menu Accord Mets-Vins - Chasse

du 2 novembre 2018

Menu à Chf 190.-
(Vins, eau minérale, café compris)

Mise en bouche

Velouté de courge Muscade au curry de Madras

Pinot Noir Vieilles Vignes

᳚ ᳚ ᳚ ᳚ ᳚

Première entrée

Terrine de chevreuil et son cœur de foie gras de canard mi-cuit

Pinot Noir Vieilles Vignes

᳚ ᳚ ᳚ ᳚ ᳚

Deuxième entrée

Raviole de bolet et faisan au caviar de truffe

Gamaret - Merlot

᳚ ᳚ ᳚ ᳚ ᳚

Plat

Côte de cerf Grand Veneur
Sucrerie d'automne et spätzlis aux herbes

Cabernet Sauvignon - Merlot

᳚ ᳚ ᳚ ᳚ ᳚

Fromage

Vieux Gruyère et chutney à la figue séchée

1^{er} Grand Cru (Chasselas élevé en amphore)

᳚ ᳚ ᳚ ᳚ ᳚

Dessert

Bavaroise de prunes bleues
Glace à la cannelle et crumble de Speculoos

Gewürztraminer

᳚ ᳚ ᳚ ᳚ ᳚

Mini tartelette à la raisinée pour le café